	11.03.- 15.03.2024 Warm	Montag	Dienstag	Donnerstag
	Dessert	Früchtequark G	Apfel-Haselnussjoghurt G;H	Vanillepudding G
	Obst	1 Orange	1 Banane	1 Mandarine
	Menü 1 **+ 1 Sättigungsbeilage** **+ 1 Gemüse oder Salat**	*Kalbsköttbular in Preiselbeerrahmsoße A;C;G;I;J	*Gebratenes Seelachsfilet mit Dillsoße A;D;G;I;J	*Gegrillte Hähnchenkeule mit BBQ-Soße A;E;F;I;J
	Menü 2 **+ 1 Sättigungsbeilage** **+ 1 Gemüse oder Salat**	(V) Vollkorn-Dinkel-Ricotta-Birnen-Haselnussauflauf mit Vanillesoße A;Ad;C;G;H	(V) Kräuterrührei C;I;J	(V) Gebratene Kräuterschupfnudeln mit Ei, und Bio-Tomatensoße A;C;G;I;J
	Sättigungsbeilage 1	Spätzle A;C	Salzkartoffeln	Kleine Ofenkartoffeln I;J
	Gemüsebeilage	Pfirsichkompott	Rahmspinat A;G;I;J	Bio-Mais
	Salat	Bohnensalat I;J	Blattsalat	Chinakohlsalat
	Salatdressing	Joghurtdressing 0,5 L C;G;I;J	Kräuterdressing 0,5 L I;J	Paprika-Sauerrahmdressing 0,5 L G;I;J
	Wochensalat **Ohne Suppe/ohne Dessert**	(V) „Fruit Bowl“ mit Couscoussalat, Früchten, Ziegenfrischkäse, Edamamebohnen, Mangodressing und 1 Vollkornsemmel A;Ar;C;G;E;F;I;J	(V) „Fruit Bowl“ mit Couscoussalat, Früchten, Ziegenfrischkäse, Edamamebohnen, Mangodressing und 1 Vollkornsemmel A;Ar;C;G;E;F;I;J	(V) „Fruit Bowl“ mit Couscoussalat, Früchten, Ziegenfrischkäse, Edamamebohnen, Mangodressing und 1 Vollkornsemmel A;Ar;C;G;E;F;I;J
	Sonderkost **Ohne Suppe/ ohne Dessert**	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt
	Wissenswertes = Vegan	*Der Bohnensalat ist eine gute Eiweißquelle, enthält vielen Mineralstoffen und Vitamine.*	*Das Seelachsfilet ist besonders fettarm, enthält wertvolle Omega- 3- Fettsäuren und ist reich an hochwertigen Eiweißen, Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen wie Jod.*	*Der Bio-Reis ist eine gute Proteinquelle. Hat wenig Fett und enthält viele wertvolle komplexe Kohlenhydrate.*

Allergene und Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: Aw = Weizen- Gluten; Ar = Roggen- Gluten; Ah = Hafer- Gluten; Ad = Dinkel- Gluten; Ag = Gerste- Gluten; B = Krebstiere; C = Eier und Eiererzeugnisse; D = Fisch und Fischerzeugnisse; E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; F = Soja und Sojaerzeugnisse; G = Milch und Milcherzeugnisse; H = Schalenfrüchte: Hh = Haselnüsse; Hm = Mandeln; Hw = Walnüsse; Hc = Cashewkerne; I = Sellerie und Sellerieerzeugnisse; J = Senf und Senferzeugnisse; K = Sesamsamen; L = Schwefeldioxid und Sulfide; M = Lupinen; N = Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare; Austern); O = mit Konservierungsstoffe;

Die auf unserem Speiseplan mit dem DGE- Logo gekennzeichneten Komponenten entsprechen dem „DGE- Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ und dem „DGE- Qualitätsstandard für Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert und ausgezeichnet

= ohne Schweinefleisch/ (V)= vegetarisch Änderungen vorbehalten

DE-ÖKO-006